



# 07

feb 2017

## Priorat

Skribent: **Vin & Matguiden**

Ett av de högst ansedda vinområdena i Spanien.

Spanien är ett land fullt av äldre vinregioner som hela tiden kämpar med att förnygra sig för att passa in i den moderna tiden och möta dagens efterfrågan. Inget av alla dessa historiska områden har lyckats visa sin potential så som Priorat. För bara 25 år sedan var detta isolerade område högt uppe i de Katalanska berget praktiskt taget okänt i vinvärlden. Idag är det istället ett av de högst ansedda vinregionerna i landet och kan stoltsera med några av de mest exklusiva spanska vinerna som finns.



Om man har i åtanke den långsamma och tidskrävande process som vinodling och vinframställning är så förstår man vilken otrolig och snabb resa området har tagit. Viner från Priorat med sitt distinkta och kraftfulla uttryck för en mycket unik region är the real thing, och området är satt på vinvärldens karta för att stanna.



Ända sedan 1200-talet, när munkarna först etablerade Priorato de Scala Deo, har vinrankorna växt på de branta bergssluttningarna i området. De gamla handhuggna stentrapporna och terrasserna längst bergsväggarna vittnar om att törsten för goda vinerna har hängt med länge. När vinlusen under 1900-talet härjade över vinodlingar runt om i Europa övergavs många av odlingarna i Priorat då folket sökte sig till andra byar och städer för att finna jobb.





Det var först under 70-talet, när en grupp orädda spanska producenter med en stor tro på området kom, som Priorat började återhämta sig. Terrasserna återbyggdes, vinodlingarna rensades eller planerades om och anläggningar för vinframställning byggdes. Ända sedan nystarten har fokuset legat på att framställa viner av oerhört hög kvalitet. Något årtionde senare fick området sitt erkännande inom vinets värld.



Vinerna är kända för sin karaktäristiska smak som kommer från den unika jordmånen i området. Jorden är täckt med en blandning av svart skiffer och kvart som kallas Licorella, och det är just denna som definierar viner från Priorat. Dessa jordar är perfekta för odling av vindruvor. Även klimatet i denna del av Spanien bidrar till smaken då det är ett så kallat microklimat. Detta gör att druvorna blir små men mycket kraftfulla. Resultatet blir en unik smak av mineral karaktär.





Det är även den exceptionellt höga kvaliteten som gjort Prioratviner kända. Många av vingårdarna och producenterna väljer att lägga sitt fokus på just detta. Druvorna handplockas och sorteras noggrant för hand, allt för att säkerställa kvaliteten. De traditionella röda viner från Priorat görs på druvan Garnacha eller en blandning av Garnacha och Cariñena. Vinerna jäses sedan i en ståltank vid 25 grader för att sedan lagras i franska eller amerikanska efat mellan 6 till 24 månader. Vinet får ofta en alkoholhalt runt 14 procent. År 2000 blev Priorat upphöjt till DOC av vinmyndigheten i Katalonien, vilket är den högsta klass ett vindistrikt kan få. Sedan 2009 är den DOOCa-klassat även av de nationella myndigheterna.



Många världskända viner kommer från kooperativ och vinproducenter i Priorat. Ett av Spaniens dyraste och mest kända viner heter L'Érmita och kommer från Alvaro Palacios. För 7900:- per flaska får du ett vin av högsta kvalitet gjort på huvudsakligen Garnacha med 14,5 % alkoholhalt. Andra kända viner från distriktet är Clos de l'Obac, Kyrie, Miserere och Dolc de l'Obac. Alla från producenten Mas Igneus. Clos de l'Obac är gjort på druvor från åtta små vingårdar. Flera av stockarna där druvorna plockas ifrån

är mer än 50 år gamla. Man skördar för hand och använder aldrig några kemiska bekämpningsmedel. Clos de l'Obachar en fyllig smak av mörka varma bär och en lång och fin eftersmak.



För den riktigt vinintresserade är Priorat dessutom ett perfekt ställe att åka på vinresa till. Det är inte bara de fantastiska och prisbelönda vinerna, utan även den storslagna naturen som gör resmålet så intressant. Beläget endast 2 timmar sydväst om Barcelona är det både enkelt och billigt att resa dit. Priorat blev utsett till årets vinort 2016 av Munkänkarna.